

Gofrera SWE 1200 A1 Piastra per Waffel



ES Gofrera
Instrucciones de uso

**PT Máquina para fazer
gofres**
Manual de instruções

DE Waffeleisen
AT
CH Bedienungsanleitung

IT Piastra per Waffel
MT Istruzioni per l'uso

GB Waffle Maker
MT Operating instructions



ÍNDICE

PÁGINA

1. Uso previsto	2
2. Datos técnicos	2
3. Volumen de suministro	2
4. Descripción del aparato	2
5. Indicaciones de seguridad	2
6. Preparar el molde para gofres	3
7. Hacer gofres	3
8. Limpieza y cuidado	4
9. Conservación	4
10. Evacuación	5
11. Importador	5
12. Garantía y servicio técnico	5

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

1. Uso previsto

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

2. Datos técnicos

Tensión: 220-240 V / ~50 Hz

Consumo de potencia: 1200 W

3. Volumen de suministro

- Gofrera
- Manual de instrucciones
- Cuaderno de recetas

Retire después de desembalar del aparato todo el material de embalaje o pegatinas de protección.

4. Descripción del aparato

- ❶ Botón de regulador
- ❷ Lámpara de servicio (roja / verde)
- ❸ Asa

5. Indicaciones de seguridad

⚠ Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:

- Asegúrese de que el aparato entre nunca en contacto con el agua mientras la clavija de red se encuentre en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en una cocina, cerca de un fregadero.

- Preste atención de que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ Para evitar riesgos de incendios y de lesiones:

- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa. El botón regulador también puede calentarse después de un tiempo de servicio prolongado – por ello es aconsejable que utilice manoplas de cocina.
- ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos incendiables, sobretodo no debajo de cortinas incendiables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Al abrir la tapadera puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve manoplas de cocina al abrirla.

6. Preparar el molde para gofres

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

En primer lugar limpie el aparato tal como se describe en el punto 8.

Engrase ligeramente las placas de cocción con mantequilla, margarina o aceite adecuados para hornear. De esta forma se pueden eliminar mejor los restos de las placas de cocción condicionados por la producción.

Caliente el aparato una vez, brevemente, con la tapadera cerrada a la temperatura máxima (posición 4):

i **Indicación:**

Al utilizarlo por primera vez puede formarse un ligero olor debido a los residuos condicionados por la fabricación (incluso la formación de ligero humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra por ejemplo una ventana.

1. Introduzca para ello la clavija de red en la base de enchufe y gire después el botón regulador **1** completamente hacia la derecha.
 2. La lamparita de servicio roja **2** se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lamparita de servicio **2** verde se ilumina al momento de alcanzar la temperatura ajustada.
- Vuelva a extraer la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Limpie el aparato de nuevo, tal como se describe en el punto 8. Después, el molde para gofres está listo para funcionar.

7. Hacer gofres

Si ha preparado una masa apropiada para el molde para gofres según su libro de recetas:

1. Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello deberá introducir la clavija de red en la base de enchufe y girar el botón del regulador **1** a la posición 3. Cuanto más gire el botón regulador **1** hacia la derecha, más oscuros tostará los gofres.
 2. ¡Al momento que se ilumina la lamparita de servicio verde **2**, es indicio de que el aparato está caliente!
- Engrase ligeramente las placas de cocción calientes con mantequilla adecuada para cocinar, margarina o aceite. De esta forma logra mejores resultados de cocción así como mejor desprendimiento de los barquillos de las placas de cocción.
 - Distribuya la masa homogéneamente sobre la placa de horneado inferior. Para determinar la cantidad de masa adecuada, rellene masa suficiente hasta que se pueda tocar ligeramente el borde de la superficie de horneado. En caso necesario aumente o reduzca la cantidad de masa en el gofre siguiente. Tenga cuidado de que la masa no rebose por encima del borde de la placa de horneado. Cierre la tapadera.
 - Puede abrir la tapadera como mínimo después de 2 minutos, para controlar el resultado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el gofre.
 - Los gofres están listos después de unos 3 minutos.

Indicación:

Al variar bastante el grado de tueste del gusto personal y del tipo de masa, puede variar también el tiempo de horneado. Hornee los gofres hasta lograr el grado de tueste deseado bien, moviendo el botón del regulador **1** o bien determinando el tiempo de horneado. De ese modo puede hacer gofres desde dorados hasta crujientes.

- Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocinado. De otro modo los gofres no podrán volver a despegarse tan fácilmente.

Indicación:

Si desea volver a calentar los gofres fríos, utilice los puntos así como la graduación 1 en el botón del regulador **1**. Añada masa nueva en las superficies de cocción ya que estas son aptas para volver a calentar pero no para hornear.

- Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

8. Limpieza y cuidado

Atención:

Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato.

Atención:

¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente humedecido. Seque en todo caso el aparato bien antes de usarlo nuevamente.

¡Cuidado!

No utilice ningún detergente ni disolvente. Éstos no sólo pueden provocar daños en el aparato, sino que también pueden dejar residuos en los siguientes gofres.

En caso de residuos fuertemente adheridos:

- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas del molde.
- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

9. Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.

Enrolle el cable de red al rededor del soporte bajo la base del aparato.

Guarde el aparato en un lugar seco.

10. Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.

En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

11. Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

12. Garantía y servicio técnico

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. Finalizado el período de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES Kompernass Service España

Tel.: 902/884663

e-mail: support.es@kompernass.com

INDICE

PAGINA

1. Destinazione d'uso	8
2. Dati tecnici	8
3. Volume della fornitura	8
4. Descrizione dell'apparecchio	8
5. Avvertenze di sicurezza	8
6. Preparazione dei waffel	9
7. Cottura dei waffel	9
8. Pulizia e manutenzione	10
9. Conservazione	10
10. Smaltimento	10
11. Importatore	11
12. Garanzia e assistenza	11

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

PIASTRA PER WAFFEL

1. Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

2. Dati tecnici

Tensione: 220-240 V/~50 Hz

Potenza assorbita: 1200 W

3. Volume della fornitura

- Piastra per waffel
- Istruzioni per l'uso
- Ricettario

Dopo il disimballaggio, rimuovere il materiale di confezionamento o gli adesivi di protezione dall'apparecchio.

4. Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Pulsante regolatore
- ❷ Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ❸ Maniglia

5. Avvertenze di sicurezza

⚠ Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.

- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non si schiacci o possa essere danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

⚠ Per evitare il pericolo di incendio e di lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, per cui non bisogna toccare altro che la maniglia. Anche il pulsante regolatore, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guanti o presine da cucina.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Non posare mai l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Nell'aprire il coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

6. Preparazione dei waffel

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

Ripulire prima l'apparecchio come descritto al punto 8.

Oliare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idonei per la cottura. In tal modo si possono staccare meglio eventuali residui di produzione dalle superfici di cottura.

Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura (posizione 4):

❗ Avvertenza:

Durante il primo impiego, a causa dei residui di lavorazione, può manifestarsi una leggera formazione di odori (eventualmente anche di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

1. Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e ruotare il pulsante di regolazione ❶ completamente verso destra.
 2. La spia di funzionamento rossa ❷ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia verde di esercizio ❷ si accende non appena si raggiunge la temperatura impostata.
- Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Ripulire nuovamente l'apparecchio come descritto al punto 8. Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

7. Cottura dei waffel

Dopo aver preparato l'impasto per waffel, seguendo il ricettario:

1. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso.
A tale scopo, inserire la spina di rete nella presa e ruotare il pulsante regolatore ❶ in posizione 3. Più si sposta il pulsante regolatore ❶ verso destra, più i waffel si scuriranno.
 2. Quando la spia di esercizio verde ❷ si accende, significa che l'apparecchio è bollente!
- Ungere leggermente le superfici di cottura bollenti con burro, margarina od olio adatti. In tal modo si ottiene un migliore risultato di cottura e i waffel si staccano meglio dalla piastra di cottura.
 - Distribuire uniformemente l'impasto sulla piastra di cottura inferiore. Per determinare la giusta quantità d'impasto, versarne fino a raggiungere leggermente il bordo della superficie di cottura. Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di impasto per il waffel successivo. Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.
 - Solo dopo 2 minuti si può aprire il coperchio per controllare se i waffel sono pronti. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.
 - I waffel sono pronti dopo circa tre minuti.

❗ Avvertenza:

poiché il grado di doratura ideale varia sensibilmente in base al gusto personale e al tipo di impasto, il tempo di cottura può anch'esso variare: cuocere pertanto i waffel fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Il grado di doratura può essere determinato dall'impostazione del pulsante regolatore ❶ o dal tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.

- Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccerebbero più facilmente.

Avvertenza:

se si vogliono riscaldare i waffel freddi, utilizzare i punti e il livello 1 del pulsante regolatore .

Non versare altro impasto sulla superficie di cottura, in tal caso, poiché tali temperature sono idonee solo a riscaldare, ma non a cuocere.

- Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

8. Pulizia e manutenzione

Attenzione:

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.

Attenzione:

Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti o solventi; essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.

In caso di formazione di incrostazioni:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

9. Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.

Avvolgere il cavo di rete sul supporto situato inferiormente al corpo dell'apparecchio.

Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

10. Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbio, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

11. Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

12. Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

ÍNDICE

PÁGINA

1. Finalidade	14
2. Dados técnicos	14
3. Material fornecido	14
4. Descrição do aparelho	14
5. Indicações de segurança	14
6. Preparar a máquina de waffles	15
7. Fazer waffles	15
8. Limpeza e conservação	16
9. Armazenamento	16
10. Eliminação	16
11. Importador	17
12. Garantia e assistência técnica	17

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

MÁQUINA PARA FAZER GOFRES

1. Finalidade

Este aparelho é adequado para a preparação doméstica de waffles. Não foi concebido para a de outros alimentos, nem para a utilização nas áreas comerciais ou industriais.

2. Dados técnicos

Tensão: 220-240 V / ~ 50 Hz

Consumo de energia: 1200 W

3. Material fornecido

- Máquina para fazer „waffles“
- Manual de instruções
- Livro de receitas

Após desembalar, retire todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.

4. Descrição do aparelho

- ❶ Botão de regulação
- ❷ Lâmpada piloto (vermelha/verde)
- ❸ Pega

5. Indicações de segurança

Para evitar o perigo de morte por choque eléctrico:

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com a água, enquanto a ficha de rede se encontrar na tomada, especialmente se o utilizar na cozinha, perto do lava-louça.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fique molhado nem húmido durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo que este não fique entalado nem danificado.
- Fichas ou cabos de alimentação danificados deverão ser imediatamente reparados ou substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar, pois ainda há alguma tensão de rede no aparelho enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.

Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos:

- As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento, por isso, toque apenas na pega. Mesmo o botão de regulação pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por isso, será melhor utilizar luvas de cozinha.
- Os alimentos podem queimar-se! Assim sendo, nunca coloque o aparelho sob objectos inflamáveis, especialmente cortinas.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao abrir a tampa, pode sair vapor muito quente. Por isso, recomenda-se a utilização de luvas de cozinha.

6. Preparar a máquina de waffles

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que este, a ficha de rede e o cabo de alimentação se encontram em perfeitas condições e que todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

Em primeiro lugar, limpe o aparelho, como descrito em 8.

Unte ligeiramente a superfície de cozedura com manteiga, margarina ou óleo adequados para cozinhar. Assim remove mais facilmente da superfície de cozedura eventuais resíduos resultantes da preparação da massa.

Aqueça o aparelho, com a tampa fechada, durante breves momentos, na temperatura máxima (posição 4):

i *Indicação:*

Na primeira utilização, devido a resíduos resultantes do fabrico, pode surgir um leve odor (é até mesmo possível uma ligeira formação de fumo). Isto é normal e desaparece após um curto período de tempo. Garanta uma ventilação suficiente. Abra, por ex., uma janela.

1. Para isso, insira a ficha na tomada e rode o botão de regulação **1** totalmente para a direita.
 2. A lâmpada piloto vermelha **2** permanece acesa, enquanto a ficha estiver na tomada. A lâmpada verde **2** acende quando é alcançada a temperatura ajustada.
- Volte a retirar a ficha da tomada e deixe o aparelho aberto, para arrefecer.

Limpe novamente o aparelho, como é descrito em 8. A máquina de waffles está agora operacional.

7. Fazer waffles

Quando tiver preparado uma massa apropriada para a máquina de waffles, de acordo com o seu livro de receitas:

1. Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para tal, ligue a ficha de alimentação à tomada e deslize o botão regulador **1** para a posição 3. Quanto mais rodar o botão de regulação **1** para a direita, mais tostados ficarão os waffles.
 2. Logo que se acenda a lâmpada **2** o aparelho encontra-se quente
- Unte ligeiramente a superfície de cozedura quente com manteiga, margarina ou óleo apropriados para cozinhar. Desta forma obtém um melhor resultado e o waffle solta-se melhor da superfície de cozedura.
 - Distribua a massa uniformemente na superfície inferior de cozedura. Para determinar a quantidade certa de massa, coloque massa suficiente para que esta toque ligeiramente o bordo da superfície de cozedura. Se necessário, aumente ou diminua a quantidade de massa no waffle seguinte. Tenha atenção para que a massa não transborde para fora da superfície de cozedura. Feche a tampa.
 - Depois de passar pelo menos 2 minutos, pode abrir a tampa para verificar o resultado da cozedura. Uma abertura precipitada iria apenas abrir os waffles.
 - Os waffles ficam prontos em aprox. 3 minutos.

i *Indicação:*

Visto que o grau ideal depende muito do gosto pessoal e do tipo da massa, o tempo de cozedura pode variar: Deste modo, cozinhe o waffle durante o tempo necessário até o grau de tostar ser obtido. Pode definir o grau de tostar ao ajustar o botão regulador **1** ou pelo tempo de cozedura. Pode fazer desde waffles dourados até waffles crocantes.

- Ao retirar o waffle, tenha atenção para não danificar acidentalmente o revestimento da superfície de cozedura. Caso contrário, o waffle deixa de se soltar tão facilmente.

Indicação:

Se pretender aquecer novamente waffles frios, utilize os pontos e o nível 1 do botão regulador **1**. Para isso, não coloque massa nova na superfície de cozedura visto estas temperaturas se destinarem apenas a aquecer e não são adequadas para cozinhar.

- Após o último waffle, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer aberto.

8. Limpeza e conservação

Atenção:

Nunca abra a caixa do aparelho. Não se encontram lá quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta pode haver risco de vida por choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho, retire a ficha de rede da tomada e deixe primeiro o aparelho arrefecer.

Atenção:

Em caso algum as peças do aparelho devem ser mergulhadas em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de vida por choque eléctrico se entrarem restos de líquido nas peças condutoras de tensão quando voltar a ligar.

- Limpe a superfície de cozedura após a utilização primeiro com uma folha de papel de cozinha, para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de rede com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de voltar a usá-lo.

Atenção!

Não utilize detergentes nem solventes. Estes podem não só danificar o aparelho, como também deixar resíduos nos waffles seguintes.

Em caso de resíduos incrustados:

- Nunca utilize objectos rígidos como auxílio. Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.
- Coloque, de preferência, um pano de limpeza sobre os resíduos incrustados, para os amolecer.

9. Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o armazenar.

Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte sob da base do aparelho.

Guarde o aparelho num local seco.

10. Eliminação



Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço autorizado de recolha de resíduos ou através da entidade de eliminação de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvidas, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

11. Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

12. Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Kompernass Service Portugal

Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)

e-mail: support.pt@kompernass.com

CONTENT	PAGE
1. Intended Use	20
2. Technical data	20
3. Items supplied	20
4. Appliance description	20
5. Safety instructions	20
6. Preparing the waffle iron	21
7. Baking waffles	21
8. Cleaning and care	22
9. Storage	22
10. Disposal	22
11. Importer	23
12. Warranty and service	23

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

WAFFLE MAKER

1. Intended Use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

2. Technical data

Voltage : 220-240 V / ~ 50 Hz

Power consumption : 1200 W

3. Items supplied

- Waffle maker
- Operating manual
- Recipe book

After unpacking, remove all packing materials or protective foils from the appliance.

4. Appliance description

- ❶ Control knob
- ❷ Operating lamp (red / green)
- ❸ Hand grip

5. Safety instructions

⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a mains power socket, especially if it is being used in the kitchen or close to sources of water.
- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Place the power cable such that it cannot be squashed or damaged in other ways.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always pull the plug out of the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after a certain amount of operation – for this reason, it is best to wear oven mitts.
- Baked foods can burn! Therefore, never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.

6. Preparing the waffle iron

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

First clean the appliance as described chapter 8.

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking. This will help better loosen any production residues perhaps remaining on the baking surfaces.

Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 4) with the lid closed.

Note:

On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

1. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the control knob ❶ all the way to the right.
 2. The red operating lamp ❷ glows all the time when the plug is connected to a mains power socket. The green operating lamp ❸ glows as soon as the programmed temperature has been reached.
- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described under 8. The waffle iron is now ready for use.

7. Baking waffles

When you have prepared a batter for the waffle iron according to your recipe book:

1. Heat the appliance with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and turn the control knob ❶ to position 3. The further you turn the control knob ❶ to the right, the darker the waffles will be after baking.
2. As soon as the green operation lamp ❸ glows, the appliance is hot!
 - Grease the hot baking surfaces lightly with butter, margarine or oil that is suitable for baking. By doing this you will achieve better baking results and the waffle can be more easily lifted from the baking surfaces.
 - Spread the batter evenly across the bottom baking surface. To determine the correct amount of batter, fill it with batter until the batter lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase or decrease the amount of batter used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
 - You can open the lid to check the baking result after 2 minutes at the earliest. Opening the lid earlier will only tear the waffle.
 - The waffles are ready after about 3 minutes.

Note:

As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob ❶ or through the baking time. In this way, the waffles can be baked from a golden yellow to a crispy brown.

- When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will be harder to separate the waffles from the surfaces.

Note:

If you want to reheat cold waffles, use the temperature gradient points in addition to Level 1 on the control knob . Do not place any fresh batter on the baking surfaces as these temperatures are suitable for reheating only, NOT for baking.

- After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool with the lid up.

8. Cleaning and care

Warning:

Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.

Warning:

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

Attention!

Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.

In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet dish cloth on the encrusted residues in order to soften them.

9. Storage

Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

10. Disposal



Do not, under any circumstances, dispose of the appliance with household refuse. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

11. Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

12. Warranty and service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)

e-mail: support.uk@kompernass.com

Kompernass Service Ireland

Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
1. Verwendungszweck	26
2. Technische Daten	26
3. Lieferumfang	26
4. Gerätebeschreibung	26
5. Sicherheitshinweise	26
6. Waffeleisen vorbereiten	27
7. Waffeln backen	27
8. Reinigen und Pflegen	28
9. Aufbewahren	29
10. Entsorgen	29
11. Importeur	29
12. Garantie und Service	29

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

2. Technische Daten

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

3. Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

Entfernen Sie nach dem Auspacken jegliches Verpackungsmaterial oder Schutzaufkleber vom Gerät.

4. Gerätebeschreibung

- ➊ Reglerknopf
- ➋ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ➌ Handgriff

5. Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

6. Waffeleisen vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter 8. beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 4) auf:

Hinweis:

Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z.B. ein Fenster.

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf **1** ganz nach rechts.
 2. Die rote Betriebslampe **2** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **2** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter 8. beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

7. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig nach Ihrem Rezeptbuch vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf **1** auf die Position 3. Je weiter Sie den Reglerknopf **1** nach rechts drehen, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.
 2. Sobald die grüne Betriebslampe **2** leuchtet, ist das Gerät heiß!
- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So erzielen Sie ein besseres Backergebnis und die Waffel löst sich besser von den Backflächen.
 - Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.

- Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
- Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

Hinweis:

Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs  oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

- Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.

Hinweis:

Wenn Sie erkaltete Waffeln wieder aufwärmen wollen, nutzen Sie die Punkte, sowie die Stufe 1 am Reglerknopf . Geben Sie dabei keinen neuen Teig auf die Backflächen, da diese Temperaturen nur zum Aufwärmen, jedoch nicht zum Backen geeignet sind.

- Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

8. Reinigen und Pflegen

Achtung!

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.

Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!



Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Achtung!

- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

9. Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

10. Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen

Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale

Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.

Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

11. Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

12. Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com